

LA
VITICULTURE EN BORDELAIS
AU MOYEN AGE

PAR

Jean BARENNE

Licencié ès lettres,
Élève de l'École des Hautes-Études.

INTRODUCTION

L'histoire du commerce des vins de Bordeaux a déjà été faite. Il restait à étudier la viticulture et ses procédés. — Exposé du plan. — Limites du sujet dans le temps : des origines à 1500 ; dans l'espace : le diocèse de Bordeaux.

SOURCES

Documents utilisés aux Archives départementales de la Gironde, aux Archives et à la Bibliothèque municipale de Bordeaux, dans des châteaux de la Gironde ; à Paris, aux Archives Nationales et à la Bibliothèque Nationale. — Ouvrages imprimés.

CHAPITRE PREMIER

GÉOGRAPHIE VITICOLE

Culture de la vigne en Bordelais à l'époque romaine. On ne sait rien des vignes bordelaises durant les invasions

et les premiers siècles du Moyen Age. Les plus anciens documents pour le Bordelais, au ^x^e siècle et au ^{xii}^e, révèlent la présence de nombreux vignobles. Du reste, à cette époque, grande extension de la culture de la vigne dans toute l'Europe occidentale. Diminution progressive des vignobles dans certains pays, à mesure que les relations commerciales s'étendent. En Bordelais, au contraire, on constate leur développement. Noms donnés aux parcelles de terre complantées en vigne : *trens*, *réges*, *cour-réges*, *cabotz*, *sadons*, etc. — Etude successive des diverses parties du Bordelais.

1° Bordeaux et sa banlieue. — Les vignes y sont particulièrement nombreuses, surtout dans les terres occupées maintenant par la ville et les faubourgs (terres de palus et de graves).

2° Médoc. — Nombreuses mentions de vignes, tout spécialement pour le Haut-Médoc, mais les emblavures paraissent cependant de beaucoup supérieures aux vignobles. — Pas de renseignements spéciaux pour les terres qui constituent les grands vignobles actuels du Médoc.

3° Pays de Buch et de Born. — Quelques très rares vignobles dans ces pays, où, au Moyen Age comme maintenant, il y avait surtout des forêts et des landes.

4° Pays de Cernès. — Vignobles à Sauternes, à Barsac et dans les paroisses voisines.

5° Entre deux Mers et Benauges. — Des terres y étaient surtout complantées en vigne, dans les parties qui avoisinent la Garonne et la Dordogne. Vignobles autour de l'abbaye de la Sauve.

6° Entre Dordogne et Fronsadais. — Indications de vignobles aux environs de Saint-Emilion, Libourne et Fronsac.

7° Bourguès et Blayais. — La culture de la vigne y est assez générale.

Encouragements donnés à la viticulture par les rois d'Angleterre. Ce n'est qu'à partir du ^{xvi}^e siècle que des règlements entravèrent en Bordelais la libre culture de la vigne.

CHAPITRE II

CONDITIONS DES TENURES DE VIGNOBLES

Les vignobles sont très morcelés. Leurs divers tenanciers. La classe des « laboradors de binha ». — Exposé sommaire du régime des terres en Bordelais. Les baux en usage pour les vignes « a fazandura, a gaudence », etc. sont de même nature que pour les autres terres. — Baux relatifs à des terres incultes que le preneur s'engage à planter en vigne. Les conditions spéciales qu'ils comportent (dégrèvement de redevance pour un certain nombre d'années, etc., etc.) permettent de les rapprocher du traité de complant. — Vignes baillées, 1^o à charge d'un cens fixe en argent ou en nature, 2^o à charge d'une redevance de quotité, qui est une portion de la récolte annuelle ; on l'appelle « agreyra » ou agrière. — « Esporle » et lods et ventes dus pour les vignes. — Vente des vignes. Un exemple de mise en possession réelle, après contrat notarié, d'une vigne par le don, sur place, de sarments à l'acquéreur. — Preuves du changement de valeur d'une vigne au cours du ^{xv}^e siècle. — Divers termes de paiement des cens ; ceux d'automne, après les vendanges, sont les plus usuels. — Gardes envoyés par le bailleur dans les vignes au moment des vendanges, pour assurer la perception des redevances. Salaire habituel de deux deniers et repas dus par le tenancier à ce garde. — Modifications des redevances : à la Sauve la crainte de la contagion fait transformer en cens en argent la redevance en nature due par des lépreux ; abaissement des redevances, par

suite des guerres et des intempéries. — Commise des vignes par le seigneur, dans certains cas déterminés par le contrat. Le tenancier, au contraire, paraît pouvoir les déguerpir quand il lui plaît.

CHAPITRE III

CULTURE DE LA VIGNE

Les cépages. Leur variété chez les Romains et au Moyen Age. Le plant du Bordelais, dit *traditionnel* au xvi^e siècle, est la « bidure », qui est devenue le « cabernet », toujours très en faveur en Bordelais et importé au xviii^e siècle en Anjou, où il est connu sous le nom de « Petit Breton ». Rapprochement fait, dès le xvi^e siècle, entre cette « bidure » ou « vidure » et la *vitis biturica* de l'époque romaine, mais aucun document du Moyen Age ne paraît appuyer cette tradition. Les chartes mentionnent seulement l'engagement de planter « de bon plant » ou de « bon seme » ou bonne semence. — La plantation des vignes en hiver et le provignage. Plantation des vignes, 1^o en « réges » (en rangs ou en plein), 2^o en « joualles » (vignes associées à des cultures intercalaires), 3^o en treilles (tout particulièrement à Bordeaux). — Travaux ou « façons » nécessités par la vigne ; leurs noms et leurs saisons : taille, essartement, travail à la *marra* ou bêche, à la charrue ou *arayre*. Le labourage des vignes dans certaines régions du Bordelais. L'épamprage des vignes était fait par des femmes. — La fumure des vignes, interdite dans certains pays, paraît avoir été encouragée en Bordelais. — L'*œuvre*, c'est-à-dire les échalas (carrassons et paux), les *lates*, le *vime* (ou osier) pour lier la vigne, etc., etc. La vente de l'*œuvre* à Bordeaux ; sa longueur est déterminée. Elle provenait des *aubarédes* et *vimeneys*. Le remplacement

des *aubiers* par l'emploi de divers arbres, principalement, aujourd'hui, par l'acacia, importé d'Amérique en France au ^{xvii}^e siècle seulement. — Gelées, grêles et sécheresses funestes aux vignobles. Ravage des vignes par des insectes les « diestaux » et par des escargots ou « cogolhas ». — Prière pour obtenir la protection de Dieu sur les vignes et la destruction des animaux et insectes qui lui nuisent.

CHAPITRE IV

VENDANGES

A Bordeaux, cri ou ban des vendanges, après l'inspection faite dans les vignes par des visiteurs nommés par la municipalité ou « Jurade ». Mesures de police toutes spéciales pour protéger les récoltes, avant le cri ou ban : interdiction de la chasse dans les vignes ; les bêtes (porcs, chiens, etc.) devaient être attachées. Défense de vendanger avant le cri, sous peine d'amende, pour les vendangeurs et les charretiers. — Défenses relatives à l'*agras* ou verjus. Usage du verjus très fréquent, semble-t-il, au Moyen Age et explications fournies sur sa fabrication par Pierre de Crescens. On ignore maintenant en Bordelais l'emploi d'un semblable verjus. — La date des vendanges varie entre la fin d'août et les premiers jours d'octobre. Les vendangeurs étaient pris à Bordeaux ou aux environs. Venir vendanger était parfois une corvée imposée aux tenanciers, corvée dont on pouvait se racheter. — Nombreux renseignements sur les vendanges dans les comptes de l'Archevêché de Bordeaux du ^{xiv}^e et du ^{xv}^e siècle. Chaque année, avant les vendanges, nettoyage des ustensiles et achats de paniers, etc. Les vendangeurs étaient nourris. Les charretiers qui transportaient, des vignes aux pressoirs, la vendange, dans des *comportes*, *douils* ou cuveaux.

— Dans les vignes de palu, les charrettes n'entraient pas, aussi devait-on recourir à des porteurs. — Les salaires des vendangeurs variaient suivant qu'ils étaient coupeurs, coupeuses, vide-paniers, porte-paniers, etc., etc.

CHAPITRE V

VINIFICATION

Nettoyage des celliers, cuviers et pressoirs. Aucune mention de pressoir banal pour le Bordelais. — On sait peu de chose des installations vinicoles. Le mot treuil, « trolium », employé pour désigner le pressoir. Réparation des treuils et des cuves avec de l'étaupe, de la *bourre* et de la mousse. Parfois les cuves étaient louées. Les raisins portés au cuvier étaient d'abord foulés. L'interdiction par Charlemagne de fouler la vendange avec les pieds ne fut peut-être jamais connue en Bordelais, au Moyen Age. En tous cas elle ne paraît pas y avoir été observée puisque le foulage par des *foladors*, occupés à « calcare vindemiam », est constant. Dans les domaines importants, ces *foladors* étaient surveillés. — Emploi de presse pour achever l'extraction du moût. — Les procédés de vinification semblent avoir été les mêmes pour la vendange blanche et la vendange rouge. — Il est difficile de donner des explications sur les usages relatifs à la fermentation et au décuvage ou « écoupages ». Les expressions « bullitio vini » et « vinum bullitum » se rapportent à la fermentation naturelle et non pas à une « bullition » artificielle ou pasteurisation. — La *raspa* (raffle ou marc de raisins) était vendue, et on l'utilisait pour en faire, en y ajoutant de l'eau, du *retrovinum*, *reyrevin*, ou piquette. On obtenait des vins rouges, blancs, clarets ou clairets, des vins lymphatés, du pin-pin, etc. Le vin clairnet serait ce qu'on appelle aujourd'hui

du vin gris, c'est-à-dire du vin produit par un mélange de vendange blanche et de vendange rouge. — L'ouillage, ou « avelhagium », et le soutirage étaient pratiqués, mais le collage, le soufrage, la distillation, ne paraissent pas l'avoir été. — Un rituel bordelais du ^{xv}^e siècle contient une « bénédiction » du vin nouveau.

CHAPITRE VI

LOGEMENT DES VINS

Emploi de vaisseaux vinaires de bois, pour *loger* le vin. — Le mot fût désigne ces vaisseaux. — Les plus usités en Bordelais, au Moyen Age, de 1200 à 1500, étaient les tonneaux, les pipes, les barriques. Le tonneau valait deux pipes ou quatre barriques et correspondait alors à une mesure réelle, à un fût. Aujourd'hui au contraire le terme de tonneau, toujours usité, n'est plus qu'une simple mesure de compte et le tonneau de vin se loge dans quatre barriques de deux cent vingt-cinq litres. Ces tonneaux, malgré leur dimension (contenance de plus de neuf cents litres, semble-t-il), étaient chargés sur des navires. Peu à peu, au ^{xv}^e siècle, les tonneaux sont moins fréquemment mentionnés et les pipes elles-mêmes finissent par disparaître. On ne conserva plus que la *barrique bordelaise*. — Autres vaisseaux vinaires au Moyen Age : carrals, hoguettes, barils, barriquots, etc., etc. — Le quartier des tonneliers, ou charpentiers de tonneaux, près de l'église Saint-Michel, à Bordeaux. Description d'une fête dite *traditionnelle* à laquelle les tonneliers prirent part au ^{xvi}^e siècle. — Pour la fabrication des vaisseaux vinaires, emploi de merrain, « mayrame », provenant des forêts du Bordelais et des pays voisins : Bazadais, Agenais, Périgord, etc. Le merrain était inspecté, à Bordeaux,

par des visiteurs nommés par la Jurade. Décisions municipales, prises au début du xv^e siècle, au sujet de cette inspection du merrain. D'un millier de merrain, on pouvait, semble-t-il, tirer 50 pipes. — Les noms des diverses parties des vaisseaux vinaires : *fonssalha*, *barra*, douelles ou douves, etc. Dès le Moyen Age, on cerclait les vaisseaux vinaires avec du *coudre* et de l'*aulan*. — Emploi habituel des vieilles barriques, préalablement réparées. — Le travail et le salaire à donner aux tonneliers étaient fixés à Bordeaux par la Jurade. — Les bouteilles n'étaient pas en usage, au Moyen Age, pour le vin. — Celui-ci ne se conservait pas longtemps. Des améliorations dans la vinification s'imposaient. Elles n'ont été réalisées que bien après 1500.

CARTE. — DESSINS. — TABLES

PIÈCES JUSTIFICATIVES
